



Galette des rois à la pistache

Ingredients

Pâte feuilletée

300g de beurre
375g de farine
150g d'eau
1/2 cuillère à café de sel

Crème pâtissière à la pistache

250g de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de maïzena
30g de sucre
4 gouttes d'arôme d'amande
80g de pâte à pistache

Crème d'amande

70g de poudre d'amande
70g d'oeuf
70g de beurre mou
70g de sucre

Sirop

60g de sucre
60g d'eau

Pâte feuilletée

Utiliser du beurre congelé et de l'eau froide

Mettre tous les ingrédients dans le bol 10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas complètement incorporé c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 épaisseurs)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on étale en rectangle et on fait le même pliage

On recommence une 3ème fois

La pâte est prête, pas besoin de temps de repos

Crème pâtissière à la pistache

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 5min/90°C/vitesse 4

Ajouter la pâte de pistache 20s/vitesse 3,5

Filmer au contact et laisser un peu refroidir

Crème d'amande

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 8s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Puis la poudre d'amande 8s/vitesse 3.5

Ajouter cette préparation à la crème pâtissière en mélangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE à la pistache

Sirop (pour briller)

Montage

- Pour une galette de 28 cm -

Préchauffer le four à 190°C

Couper la pâte feuilletée en 2 : 1 pour le dessous et 1 pour le dessus

Etaler la pâte feuilletée et découper un cercle de 28 cm, procéder de même pour les 2

Garnir la pâte du dessous de frangipane, laisser 1cm de bordure pour souder

N'oubliez pas de mettre la fève

Recouvrir de la seconde pâte feuilletée et appuyer au doigt pour souder les 2 pâtes

Faire des encoches au couteau tout le tour pour souder encore mieux en plus de faire joli

A l'aide d'un cure dent faire 3 trous espacés sur la pâte du dessus

Dessiner avec la pointe d'un couteau quadrillage, rosace ou ce qui vous plaît sur la pâte du dessus

Battre un oeuf et à l'aide d'un pinceau badigeonner la galette

Enfourner pour environ 35 à 40 minutes

A la sortie du four badigeonner avec le sirop pour faire briller
